



**STRAUSS**

# SINFONIEN



**Rehpfeffer jägerart**  
begleitet von herbstlichem Gemüse & Butterspätzli

46

rosa gebratene **Rehschnitzeli**  
serviert an sämiger Preiselbeersauce mit Traubenhälften,  
dazu herbstliches Gemüse & Butterspätzli

47

**Irishes Rindsfilet 180g** mit Kalbsmilchenschnitzel  
nach Ihren Wünschen gebraten,  
begleitet von Morchelrisotto & saisonalem Gemüse

58

sanft geschmortes **Reh-Ossobucco**  
serviert mit herbstlichem Gemüse & Butterspätzli

45

**ganzer Rehrücken** live tranchiert  
begleitet von herbstlichem Gemüse & Butterspätzli,  
dazu Preiselbeersauce & sautierte Eierschwämmli

ab 2 Personen

64 / Person

# KALTE VORSPEISEN



## »Strauss«-Salat

buntgemischter Blattsalat mit gerösteten Brot-, Speck-  
& Champignonwürfeln an Hausdressing

13

knackiger **Nüsslisalat** an Frenchdressing  
dazu gehacktes Ei

15

## Gänseleber Duett

zartes Schnitzeli & herzhafte Terrine  
mit verschiedenen Chutneys & Brioche Toast

26

## Hirsch-Carpaccio

an Baumnussvinaigrette  
serviert mit Zupfsalat im Brickteighörbli

19

## Rindstatar »Strauss«

mit all seinen Beilagen & der Belperknolle bestreut,  
nach Ihrem Gusto gewürzt

22

# SUPPEN / WARME VORSPEISEN



würzige **Kürbiscremesuppe**  
mit Kernöl & Kernen

13

**Vanille-Sellerieschaumsuppe**  
mit Speckchip

12

**Marroni-Cappuccino**  
mit einem Schuss Espresso

18

kleines **Milkenpastetli** an Cognacrahmsauce

19 / 32

# STRAUSS-KLASSIKER



## **Chalbs-Gschnätzlets »Strauss Art«**

**zarte Kalbfleischstreifen an sämiger Rahmsauce mit Champignons,  
dazu servieren wir die legendäre »Strauss«-Knusperrösti**

**46**

## **Spaghetti »Strauss«**

**Streifen vom irischen Rindsfilet im Olivenöl gebraten,  
mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln,  
Peperoncini & etwas Knoblauch**

**38**

## **hausgemachter Kalbshackbraten**

**an betörender Senfrahmsauce mit Händöpfelstock,  
Erbsli & Rüepli**

**35**

## **Pappardelle ai Gamberoni**

**knackige Riesencrevetten im Olivenöl gebraten  
mit Frühlingszwiebeln, Peperoncini & etwas Knoblauch**

**43**

## **Rindstatar »Strauss«**

**mit all seinen Beilagen & der Belperknolle bestreut,  
nach Ihrem Gusto gewürzt**

**35**

# FLEISCHLOS GLÜCKLICH



**Steinpilzravioli an Nussbutter  
mit Salbei & Baumnüssen**

**32**

**hausgemachte Bretzelknödel  
serviert mit herbstlichem Gemüse**

**28**

## MENU SURPRISE



**Vertrauen Sie auf die Kreativität  
unseres innovativen Küchenchefs  
(bis 21 Uhr)**

**5-Gang-Menü**

**105 / Person**

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten**

**Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.  
Gänseleber & Ente: Frankreich / Riesencrevetten: Vietnam  
Wildschwein: Österreich  
Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte**

# DESSERTS



hausgemachte **Marroni-Schokoladen Terrine**  
mit marinierten Rotweinzwetschgen

13

**Coupe Nesselrode**

12

**Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas serviert**

13

**Eis-Café »Strauss«**

mit Rahmhaube

11

**Traubensorbet**

mit einem Schuss Prosecco

13

**Käse aus der Region**

Pro Sorte 4

**Glace-Sorten**

Vanille, Schokolade, Café, Sauerrahm, Baumnuss, Rum

**Sorbets**

Zitrone, Apfel, Traube

pro Kugel 4

mit Rahm +2